

Wie die Markthalle zu altem Glanz zurückfindet

Gastronomen haben Höhen und Tiefen durchlebt

LANGENHAGEN (JAR). Seit 34 Jahren gibt es den sogenannten Bauch von Langenhagen. Die Markthalle ist ein beliebter Treffpunkt von jahrelangen Stammkunden und anderen Gästen. Die Historie der Schlemmermeile ist von Höhen und Tiefen geprägt.

Es duftet nach verschiedenen Spezialitäten, nach italienischen Nudeln und spanischen Tapas. Geschirreklapper mischt sich zwischen das leise Stimmengewirr der Gäste. An sonnigen Tagen ist es unter den Schirmen rund um die Markthalle rappellvoll. Im sogenannten Bauch von Langenhagen zwischen CCL und Ostpassage floriert das Geschäft. Die Gourmethalle ist ein beliebter Treffpunkt – sowohl von Stammgästen als auch gelegentlicher Kundschaft. Das war allerdings nicht immer so.

1990 wurde die Europamarkthalle, so lautete der Name damals, errichtet. Ab Mitte der Neunzigerjahre galt sie als Partylocation schlechthin. Jeden Donnerstagabend strömten die Besucherinnen und Besucher nicht nur aus Flughafenstadt und Umland in den Tempel, sondern auch aus Hannover. Es war damals ein beliebter Treffpunkt für alle Altersklassen. Doch als ab 2012 immer weniger Menschen die Schlemmermeile besuchten, bahnte sich für die Gastronomen eine Durststrecke an. Im Obergeschoss musste die Europamarkthalle immer wieder Leerstände verkraften. In dem einstigen Prestigeobjekt zwischen CCL und Ostpassage musste was passieren. Der Bau war in die Jahre gekommen.

Als der Voreigentümer, eine Immobiliengruppe aus München, die Markthalle 2014 an die neuen Investoren veräußerte, übernahm die Alpha Immobilien Service GmbH aus Hildesheim die Verwaltung der Markthalle. Seitdem kümmern sich Geschäftsführer Bernd Ebeling und seine Mitarbeiter um das Gebäude. Gleich nach der Übernahme seiner Verwaltungstätigkeit lernte Ebeling den Architekten Wilfried Feise kennen, der ebenfalls aus Hildesheim stammt. Die Eigentü-



Vor dem Umbau: Die Langenhagener Markthalle dehnt sich 1995 über das Unter- und Obergeschoss aus.

Foto: privat

mergemeinschaft Markthalle Langenhagen GmbH & Co. KG beauftragte damals den Architekten damit, das Gebäude umzubauen, weil die Markthalle zu dem Zeitpunkt zum Scheitern verurteilt war. „Während Feise das Bauliche managte, musste ich neue Verträge mit den Mietern über die Dauer der Arbeiten aushandeln“, erinnert sich Ebeling.

UMBAU IM LAUFENDEN BETRIEB

2016 schließlich begann der Umbau. Eigentlich war geplant, während der Umbauphase die Stände in der Markthalle zu schließen. „Aber die Gastronomen haben mir schnell klargemacht: Sie haben das Sagen“, sagt der Verwalter. Die Gastwirte machten Ebeling deutlich, dass sie bei einer Schließung von zwei Jahren ihre Gäste verlieren würden. So einigten sich Verwalter und Mieter schließlich zähneknirschend darauf, den Umbau im laufenden Betrieb umzusetzen. Zwar schützten die Arbeitenden die Markthalle mit Holzgerüsten und großen Kunststoffplanen vor dem Bauschmutz und -lärm – dennoch rieselte vereinzelt Bauschutt von der Decke in die Tasse oder auf den Teller. Das sei schon eine ungewöhnliche Baustelle gewesen, erinnert sich Ebeling.

Die Frischekur der Markthalle

war bis 2018 abgeschlossen. „Die Mieter erhielten damals als Entschädigung für die Bauzeit einen Zuschuss für den Ausbau ihrer Stände“, berichtet Ebeling. Im Obergeschoss siedelten sich Ärzte des Zentrums für Nieren-, Hochdruck- und Stoffwechselerkrankungen, kurz Dialyse Hannover, an. Auch ein Poledance- und Akrobatikstudio sowie eine Zeitarbeitsfirma haben ihr Domizil im Obergeschoss.

Heute bietet die Markthalle Langenhagen allerlei Leckereien aus Italien, Griechenland, Spanien, Polen und vom Balkan sowie Küche anderer Kontinente



kümmert sich um alle Belange: Bernd Ebeling fungiert als Verwalter der Langenhagener Markthalle.

Foto: Katerina Jarolim-Vormeier

an. An bestimmten Tagen im Jahr, wie zum Beispiel Silvester, ist die Schlemmermeile rappellvoll. Einige der insgesamt neun Gastronomen, etwa „Da Tino“ und „Leccornie“, öffnen auch sonntags. Und auch der lange Donnerstag lebt inzwischen wieder auf – allerdings nicht mehr als Party, sondern als langer Restaurantabend.

UMBAU HAT SICH GELOHNT

Viel los sei inzwischen aber auch freitags, sagt Gastronom Mustafa Oguz, der das spanische Restaurant „El Rocio“ betreibt. Zur Einstimmung ins Wochenende bietet er eine Happy Hour an. Die Sanierung der Markthalle hat sich aus seiner Sicht definitiv gelohnt. „Durch den Umbau ist alles anders geworden“, sagt er. „Es ist größer und heller, die Stände sind sehr schön geworden.“

Auch Gökan Uyarlar, Inhaber des italienischen Restaurants „Leccornie“, ist froh über die Veränderung vor einigen Jahren. „Wenn nicht umgebaut worden wäre, hätten wir Pleite gemacht“, sagt er. Schade findet er nur, dass es jetzt nicht mehr die gleiche Vielfalt gibt wie früher. Gab es einst, im Sinne einer richtigen Markthalle, viele kleinere Händler, konzentriert sich heute alles auf die Restaurants.

VERANSTALTUNGEN IN MARKTHALLE?

Verwalter Ebeling wird nicht müde, weitere Veränderungen voranzutreiben. Seit einiger Zeit versucht er, eine eigene Homepage für die Markthalle auf den Weg zu bringen. „Hierbei kommen die Gastronomen auf keinen gemeinsamen Nenner“, bedauert der 60-Jährige. Bei einem Treffen mit den Standbetreibern hat er zudem vorgeschlagen, Lesungen, Musikauftritte oder andere Veranstaltungen in der Markthalle auf die Beine zu stellen, um neues Publikum anzulocken. Das sei auf Gegenwehr gestoßen. Ebeling sagt: „In Zeiten von Social Media gebe ich nicht auf.“

Kunst zur Vielfalt im Quartier

Verein win lädt für Sonntag, 14. Juli ein

LANGENHAGEN. Die Bilder des Projekts „Wiesenaues Geschichte(n)“, die bislang im Quartierstreff an der Freiligrathstraße 11 ausgestellt waren, hängen während der Sommerferien in der Emmauskirche am Sonnenweg 17. Dort sind sie am Sonntag, 14. Juli 4 nach dem Gottesdienst ab 11 Uhr, sowie mittwochs ab 19 Uhr zu betrachten. Um 20 Uhr lädt die Emmausgemeinde zum Sommerkino ein.

Die Idee des Projekts war es, Wiesenaues Quartier mit Geschichte darzustellen. Diese Geschichte wird auch geprägt durch Erlebnisse und Erfahrungen seiner Bewohner. Ob alt eingesessen, vor etlichen Jahren oder vor kurzem dazu gezogen, nur vorübergehend hier zuhause oder Wiesenaues als Arbeits-Ort: es ha-

ben sich Menschen gefunden, die ihre Verbundenheit mit dem Quartier Wiesenaues zeigen wollten.

So wurden die Geschichten einzelner Personen zur Geschichte des Quartiers. Die große Herausforderung war, dies anhand von fotografischen Portraits darzustellen. Das Vorhaben wurde im Bund-Länder-Programm „Sozialer Zusammenhalt“ mit Geld des Bundes, des Landes Niedersachsen und der Stadt Langenhagen gefördert.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos, Spenden sind gern gesehen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Weitere Infos: Quartierstreff Wiesenaues, Freiligrathstraße 11, Telefon (0511) 86 04 216 oder E-Mail koerner@ksg-hannover.de.



Aktiv für das Foto-Projekt (von links, hintere Reihe): Gunter Halle, Bettina Tietz, Sabine Behrens; Ulrike Pfeuffer (vorne, von links), Anette Körner, Jonas Gonell und Petra Grages.

Foto: KSG Hannover

ECHO
DIE VERTRAULICHE WOCHENZEITUNG

Schnell und einfach inserieren

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf:

Langenhagen, Marktplatz 5 im CCL
Tel. (05 11) 518-2111 oder (05 11) 72 80 80
E-Mail: service@langenhagener-echo.de
service@wedemark-echo.de

Werkzeug für Fahrräder nutzbar

Nachbarschaftshilfe im Quartierstreff

LANGENHAGEN. Kostenlose Nutzung von Werkzeug, Tipps und Tricks von anderen Fahrradfahrern, Unterstützung bei kleineren Reparaturen, Austausch über das gemeinsame Hobby Fahrradfahren und letztlich Hilfe zur Selbsthilfe – das bieten die ehrenamtlich Aktiven der mobilen Fahrradwerkstatt „Quartierschrauber Wiesenaues“ an.

Am Sonnabend, 20. Juli, holen die Freiwilligen das Werkzeug aus dem Keller und bauen ihr Equipment auf dem Quartiersplatz, Freiligrathstraße 11, auf. Von 14 bis 17 Uhr kann jedermann an kleineren Schäden am eigenen Fahrrad reparieren. Die ehrenamtlich tätigen Mitglieder des Projekts „Quartierschrauber Wiesenaues“ unterstützen dabei mit ihrem Know – How. Bei Fragen, Unsicherheiten oder erstmaligen Reparaturversuchen gibt es auch tatkräftige Unterstützung.



Fahrräder selber reparieren (von links): Burkhard Jüppner, Jens Nolden und Andreas Zweig.

Foto: Jonas Gonell

Das Ziel ist, dass Unsicherheiten beseitigt und beim nächsten Mal eigenständig am Fahrrad gearbeitet werden kann.

Bei Grillwurst und Getränken gibt es Gelegenheit zum Gespräch. Die weiteren monatli-

chen Termine: 17. August und 21. September, also immer am dritten Sonnabend im Monat, jeweils von 14 bis 17 Uhr.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Das Angebot ist kostenlos, Spenden sind willkommen.

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

MIX Markt	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 19:00	Mix Markt Hannover Inhaber: Dmitri Kuschiy Schierholzstr. 128 30655 Hannover	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mix Markt 18 OHG Vahrenheider Markt 6 30179 Hannover-Vahrenheide
Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 19:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00
Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 19:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mo-Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00

Angebote gültig von Mo. 15.07. bis Sa. 20.07.2024

Schweinenacken ohne Knochen 1 kg 7.29	Schälrippen vom Schwein 1 kg 4.59	Dicke Rippe vom Schwein 1 kg 4.59	Hähnchenschenkel, frisch 10 Kg Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg = 2,50 2.79 25.00 10 KG KARTON
Lachsforellen, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg 7.99	Stör, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg 7.99	Afrikanischer Wels, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg 5.99	Grillmakrelen, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg 3.99
Pflirsche oder Nektarinen Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung je 1 kg 1.99	Zwetschgen Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 1.79	Uzbekische Honigmelonen Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 1.79	Wassermelonen Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 0.99